




MENUS

SEMAINE DU 15 AU 19 FEVRIER 2021



LUNDI 15 FÉVRIER (SAVOYARD)

Potage de légumes 
Tartiflette garnie 
Yaourt brassé  - Biscuit






MARDI 16 FÉVRIER

Betteraves en salade
Œufs durs – Gratin d'épinards et pommes de terre 
Yaourt au chocolat






MERCREDI 17 FÉVRIER

Sardine sur canapé 
Saucisses de volaille - Chips
Fromage – Fruit de saison 

JEUDI 18 FÉVRIER (ASIATIQUE)

Soupe d'asperges 
Porc sauce aigre douce  - Riz cantonnais et courgettes  
Fromage  - Fruit de saison

VENDREDI 19 FÉVRIER

Salade verte 
Dos de colin sauce beurre citron  – Brocolis  
Yaourt flan vanille caramel 

Repas végétarien
 : Cuisiné maison









MENUS

SEMAINE DU 22 AU 26 FEVRIER 2021



LUNDI 22 FÉVRIER

Potage à la tomate 
Cordon bleu – Petits pois  
Fromage frais aux fruits 





MARDI 23 FÉVRIER

Taboulé
Omelette  - Haricots verts 
Fromage – Fruit de saison




MERCREDI 24 FÉVRIER (INDIEN)

Samoussa de légumes
Tika massala  - Riz 
Fromage – Fruit au sirop léger

JEUDI 25 FÉVRIER

Carottes râpées  
Rôti de bœuf cuit sauce chasseur - Coquillettes 
Danette chocolat 

VENDREDI 26 FÉVRIER

Bouillon  aux vermicelles
Poisson pané – Riste d'aubergines et pommes de terre 
Fromage – Fruit de saison 

Repas végétarien
 : Cuisiné maison

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.
Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).
Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).
En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite.



Service Actions
Scolaire et Péri-scolaire

FR
98.598.005
CE



MENUS

SEMAINE DU 1^{ER} AU 5 MARS 2021






LUNDI 1^{ER} MARS

Saucisson sec
Lasagnes bolognaises
Fromage  - Fruit de saison



MARDI 2 MARS

Taboulé
Croq veggie – Haricots verts bâtonnets de carottes
Yaourt 



MERCREDI 3 MARS

Carottes râpées  
Poulet basquaise  - Riz 
Fromage et fruit de saison 

JEUDI 4 MARS

Potage de légumes  
Rôti de veau - Frites
Fromage frais saveur vanille

VENDREDI 5 MARS

Œuf dur  mayonnaise sur salade
Poisson basilic – Choux fleur  et sauce béchamel 
Fromage - Crêpe

Repas végétarien
 : *Cuisiné maison*

*Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.
Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).
Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).
En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite.*



**Service Actions
Scolaire et Péri-scolaire**


FR
98.598.005
CE



MENUS



SEMAINE DU 8 AU 12 MARS 2021

LUNDI 8 MARS



Salade verte
Jambon blanc DD - Pâtes
Fromage frais aux fruits 








MARDI 9 MARS

Soupe à la tomate 
Galette végétale – Quinoa
Fromage – Fruit de saison 





MERCREDI 10 MARS

Pâté de volaille
Moussaka  - Riz 
Yaourt à boire

JEUDI 11 MARS

Concombres à la crème 
Cuisses de poulet  - Petits pois  
Crème vanille bourbon 

VENDREDI 12 MARS

Macédoine de légumes 
Poisson au cheddar – Haricots verts  
Fromage  - Gâteaux

Repas végétarien
 : Cuisiné maison

